

白鶴酒造のマイクロブルワリーで初めて醸造したお酒
「HAKUTSURU SAKE CRAFT No.1」が完成！
10月5日から白鶴酒造資料館で数量限定発売！
～SAKE の新たな可能性に挑戦～

白鶴酒造株式会社は、9月5日に白鶴酒造資料館内にオープンしたマイクロブルワリー（※1）「HAKUTSURU SAKE CRAFT（ハクツル サケ クラフト）」の記念すべき初醸造のお酒「HAKUTSURU SAKE CRAFT No.1」を10月5日（土）から、白鶴酒造資料館にて数量限定で発売します。今回の酒は、パイナップルのような熟れた甘い香りととろみのある甘味、すっきりとした後味が特長です。同日開催の「白鶴2024年秋『酒蔵開放』」（※2）では、有料試飲でお試しいただけます。

「HAKUTSURU SAKE CRAFT」の酒造りは、同じ酒質は造らないため、仕込みごとに一期一会の出会いとなります。次回はまた新しい酒質を目指して10月1日から仕込みをスタートし、「HAKUTSURU SAKE CRAFT No.2」として11月上旬に発売予定です。

今後、杜氏と蔵人の2名が、特殊な醸造方法や470種類以上ある当社独自酵母の中からこれまで使用していない酵母を用いるなど、カテゴリーにとらわれない米から生み出される新たなSAKE（※3）の可能性に挑戦していきます。



マイクロブルワリー「HAKUTSURU SAKE CRAFT」



HAKUTSURU SAKE CRAFT No.1

■商品概要

商品名	HAKUTSURU SAKE CRAFT No.1
容量	720ml
小売価格	4,000 円（消費税別）
原材料名	米（国産）、米こうじ（国産米）
使用米	白鶴錦 100%
精米歩合	50%
アルコール分	15%
特定名称酒	純米大吟醸
味わい	パイナップル様の熟れた甘い香り、とろみのある甘味、すっきりとした後味
イメージ	飲んだ後に思わず、ほほえみがこぼれる
発売日	2024 年 10 月 5 日（土）
販売場所	白鶴酒造資料館

■「HAKUTSURU SAKE CRAFT」のようす

①外観



②内観



③麹室



④発酵タンク



⑤仕込み



⑥杜氏と蔵人



■「HAKUTSURU SAKE CRAFT」について

近年、ミニマムスケールでSAKE造りを行い、ユニークなSAKEを商品化するマイクロブルワリーが国内外で増えつつあります。その結果、新しい考え・コンセプトに基づいた造り手とSAKEがうまれる可能性があると共に、SAKEの新潮流になる可能性があると考えました。白鶴酒造でもマイクロブルワリーを活用し、杜氏と蔵人の2名が新たなSAKEの可能性を模索します。

当社は、「HAKUTSURU SAKE CRAFT」によって、酒造りをより身近に感じていただきたいと考えています。また、無限の可能性を秘めた米からできるSAKEをきっかけに、日本酒により深く関心をもっていただき、ひいては日本酒の人気拡大に貢献したいと考えています。

まずは、プレミアムな日本酒の製造からスタートさせ、特殊な醸造方法や470種類以上ある当社独自酵母の中からこれまで使用していない酵母などを用いたオリジナルの日本酒、ホップ、ジンジャーなどを使用したその他醸造酒の製造も予定しています。将来的には、オーダーメイドSAKEの受注や他業種とのコラボなど、「HAKUTSURU SAKE CRAFT」だからこそ可能となる取り組みも行っていきたいと考えています。



白鶴酒造株式会社 〒658-0041 神戸市東灘区住吉南町4丁目5番5号

担当 総務人事部 広報室 植田・大岡・杉本

TEL : 078-822-8901 FAX : 078-822-1456 e-mail : koho@hakutsuru.co.jp

場所	白鶴酒造資料館1階
敷地面積	37㎡
醸造設備	洗米機／蒸米機／放冷機／発酵タンク100kg 2基／压榨機／麴室／瓶詰機
特徴	・洗米、浸漬、蒸米、麴造り、醸造、压榨、瓶詰、火入れまで、ワンストップで完結する設計 ・ガラス越しに、醸造設備や発酵中の醪を見ることが可能。酒造りの作業も窓越しに見学できます。
ロット	720ml 200～300本
免許	日本酒製造免許・その他醸造酒製造免許
初仕込み	本生産 2024年8月30日留仕込み
公開日	2024年9月5日
スタッフ	杜氏1名、専任蔵人1名、兼任蔵人若干名 杜氏:伴 光博(執行役員技師長、SAKE CRAFT担当) 専任蔵人:能地 亮輔(醸造事業部主任)

■今後の展開

今回の「HAKUTSURU SAKE CRAFT No.2」は10月1日から仕込みをスタートし、11月上旬に発売予定です。将来的には、タンク1本分のオーダーメイド醸造、他業種のクリエイターとのコラボ、研修施設としての利用、醸造コンサルティングの拠点としての活用など様々な実験的な試みを「HAKUTSURU SAKE CRAFT」から取り組んでいきます。

■白鶴酒造資料館

住所：神戸市東灘区住吉南町4丁目5-5（阪神住吉駅から徒歩5分/JR住吉駅から徒歩15分）

開館時間：9:30～16:30（入館は16:00まで。）

電話番号：078-822-8907

入館料：無料

※1 マイクロブルワリー

白鶴では、ごく小規模の醸造所という意味で「マイクロブルワリー」という用語を使用。

※2 白鶴2024年秋『酒蔵開放』

<https://www.hakutsuru.co.jp/corporate/news/detail/20240729155435.html>

※3 SAKE

日本酒造りをベースにおいた米を主原料とする日本酒・その他醸造酒の意味で使用。

【一般のお客様からのお問い合わせ先】

白鶴酒造株式会社 お客様相談室

TEL：078-856-7190（休祝日を除く月～金 9:00～17:00）

白鶴ホームページ：<https://www.hakutsuru.co.jp/customer/>